

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 04

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

16 à 18 croissants	
Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Détrempe :</u> Farine de force 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Eau 300 g Poudre de lait 30 g Beurre 50 g</p> <p><u>Tourage :</u> Matière grasse de tourage 300 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique).</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante.</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif).</p> <p><u>BEURRER, TOURER.</u></p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir.</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 à 18 croissants.</p> <p><u>FACONNER.</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve.</p> <p><u>DORER, CUIRE.</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille.</p>